Bladerdeeghapjes met ei en spek

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
6 Stuk(s) Ei
6 Plakje(s) Ontbijtspek
2 el (eetlepels) Erwten
Tuinkers

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier

1. Recept video



2. Voorbereiding

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C) en leg bakpapier op de bakplaat.

Laat de **Koopmans bladerdeeg (6 plakjes)** ontdooien en verwijder de folie.

> **Liever zelf bladerdeeg maken?**
> In het artikel 'Zelf bladerdeeg maken' leggen wij je uit hoe je dit doet.



3. Paas bladerdeeghapjes maken

Vouw bij ieder plakje bladerdeeg ongeveer 1 cm van de rand naar binnen . Zorg ervoor dat er een opstaand randje ontstaat zodat het ei straks in het pakketje blijft zitten.

Leg op ieder pakketje een plakje spek en breek vervolgens boven ieder pakketje een ei. Laat het ei voorzichtig op de spek lopen. Garneer het geheel met de bevroren **erwten (2 eetlepels).**

Bak de bladerdeeghapjes met ei en spek in ongeveer 20 minuten goudbruin. Decoreer met wat tuinkers en serveer direct.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.

1. Recept video



2. Voorbereiding

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C) en leg bakpapier op de bakplaat.

Laat de **Koopmans bladerdeeg (6 plakjes)** ontdooien en verwijder de folie.

> ### Liever zelf bladerdeeg maken?
> In het artikel 'Zelf bladerdeeg maken' leggen wij je uit hoe je dit doet.



3. Paas bladerdeeghapjes maken

Vouw bij ieder plakje bladerdeeg ongeveer 1 cm van de rand naar binnen . Zorg ervoor dat er een opstaand randje ontstaat zodat het ei straks in het pakketje blijft zitten.

Leg op ieder pakketje een plakje spek en breek vervolgens boven ieder pakketje een ei. Laat het ei voorzichtig op de spek lopen. Garneer het geheel met de bevroren **erwten (2 eetlepels).**

Bak de bladerdeeghapjes met ei en spek in ongeveer 20 minuten goudbruin. Decoreer met wat tuinkers en serveer direct.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.